

Péroxyl ®

Agent de conservation des vins

Caractéristiques : Péroxyl® est une association de métabisulfite de potassium (70 %) et de tanin œnologique.

Péroxyl® possède en synergie les propriétés antiseptiques et antioxydantes de l'anhydride sulfureux et des tanins. Péroxyl ® permet de réduire dans le vin l'apport en SO_2 avec la même efficacité.

Péroxyl® apporte une protection globale aux vins:

- action antiseptique : détruit les germes responsables de l'altération des vins.
- action antioxydante : s'oppose au vieillissement prématuré et à la madérisation des vins blancs/rosés
- action antidiastasique : s'oppose à la casse brune et stabilise la couleur des vins rouges.

Mode d'emploi : Dissoudre Péroxyl® dans un peu de vin et incorporer la solution obtenue à la cuve au cours d'un remontage ou d'un soutirage.

Doses moyennes d'emploi :

Péroxyl® apporte environ 35% de son poids en SO_2.

- Conservation des vins :
  - vins rouges : 10 g/hl
  - vins blancs et rosés : 15 g/hl
- Traitement des vins en puissance de casse : 15 à 20 gr/hl (adapter la dose aux résultats du test de tenue à l'air en laboratoire).

Remarque : L'utilisation du SO_2 dans le vin est réglementée. La concentration finale dans les vins mis à la consommation ne doit pas dépasser les limites fixées par la législation européenne.

Conditionnement : Sachets de 20 gr.
Sachet de 1 kg.

Conservation : A l'abri de l'humidité et de la lumière.